

# CABERNET TERRE DI CHIETI IGT

## UVE

Cabernet.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino. Profumi intensi di frutta matura, con sentori erbacei e fini note speziate. Gusto armonico con tannini dolci e vellutati, di buona persistenza.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con salumi, antipasti e formaggi vari, passati di verdura, primi piatti al pomodoro e arrosti.

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% alc./vol.

## PREMI

93 punti Luca Maroni Cabernet 2019

## GRAPES

Cabernet.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

## SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with cold cuts, starters and various cheeses, vegetable soups, first courses with tomato sauce and roast meat.

## ALCOHOL CONTENT

13% alc./vol.

## AWARD

93 points Luca Maroni Cabernet 2019



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



Disponibile con tappo a vite BVS.  
Available with BVS screw cap.